

香港豬肉總商會有限公司

香港西環卑路乍街一八九二樓

PORK TRADERS GENERAL ASSOCIATION OF HONG KONG LIMITED

129 BELCHER'S STREET 1ST FLOOR, KENNEDY TOWN, HONG KONG,

TEL: 2818 1406

主席先生、各位尊貴立法會議員：

有關<<2006年食物業(修訂)規例>>小組委員會2006年9月26日會議

本會及業界一致贊成將新鮮豬肉及冰鮮豬肉一店一牌，分開處理、售賣，正確立法。當局提出一店一牌措施，本會及業界一致贊成及支持，在多次立法會會議中本會亦闡述了一店一牌，將新鮮豬肉及冰鮮豬肉分開處理、售賣的好處，無論消費者、執法人員都容易去區別、認識、購買和執法，在食物安全大前提下負起一定作用，遺憾是當局準備進行立法程序時受到大財團壓力下提出豁免部份店舖在同一店舖可以同時出售新鮮豬肉及冰鮮豬肉，這都是有違一店一牌正確立法原意，本會及業界極力反對。雖然美其名同時出售兩種豬肉，冰鮮豬肉一定要事前包裝好及有標籤展示方能出售，但打開門就有標籤展示，關門後缺乏監管下容易做成混亂，亦助長了不法商人、集團魚目混珠機會空間，這都是不能容忍及接受。希作為一個負責任政府部門一定要正視。

在食物安全大前提下，現時大部份超級市場都將新鮮肉類、冰鮮肉類、急凍肉類、雞鴨、海鮮、海產貝殼、燒臘、壽司、生菓、蔬菜、豆漿、雪糕、現成餸菜包、飯盒、燒臘加工製造工場、熟食加工製造工場、麵包西餅加工製造工場，甚至設有咖啡茶座等，在俗語<籬耳拍籬耳>擠迫環境下，是不是容易引發細菌交叉感染機會？加上超市員工、購物人流，一但發生火警或其他意外後果難以救援！本會懇請有關當局，現時正是重新檢討超市一店可獲發上述各類多種牌照，亦可參照鄰近地區，如深圳，遠至美國、加拿大，其超級市場都是在超過二萬呎以上才可獲發多類牌照。現時香港超級市場在八千呎就可以獲發上述各類多種牌照，這都是輕率、胡亂濫發。希當局正視本會意見，亦有利日後平衡現時超級市場和街市小商戶營商空間，不會做成一方面壟斷，這都是香港社會市民福祉。此致

<<2006年食物業(修訂)規例>>小組委員會



香港豬肉行總商會有限公司

2006年9月13日